

# Cannelloni.

**Animé par Mme TUZI Honorine.**

## La sauce tomates :

Ciseler une échalote, écraser 3 gousses d'ail, faire suer dans une casserole à l'huile d'olive. Ajouter 3 bocaux de coulis de tomates, de l'eau, 2 concentrés de tomates, sel et poivre. Laisser mijoter à couvert, la sauce doit être liquide, ajouter de l'eau si nécessaire. Remuer de temps en temps.

## La farce à la viande :

Ciseler une échalote, faire suer dans une poêle à l'huile d'olive, ajouter 800g bœuf haché, écraser à la fourchette, ajouter ensuite 700 g de porc haché, cuire légèrement ajouter 500 g de jambon cuit haché, bien mélanger, puis ajouter un cube de bouillon de poule, 200 g de parmesan râpé, poivre et deux louches de sauce tomates. Laisser refroidir puis ajouter 150 g de chapelure et 5 œufs.

## Farce épinard / ricotta :

Faire décongeler 1 kg d'épinard haché surgelé, bien égoutter. Ciseler une échalote, faire suer dans une casserole avec de l'huile d'olive, ajouter les épinards, cuire 10 mn, saler et poivrer. Ajouter 700 g de ricotta et 200 g de parmesan râpé.

## La pâte fraîche :

Mélanger au robot avec le crochet 1 kg de farine et 8 œufs. Ajouter un œuf ou de l'eau si nécessaire. Passer la pâte à la machine en commençant par le numéro 1 jusqu'au numéro 5. Couper en plaque de 8 cm environ, mettre de la farce au milieu et rouler. Mettre un peu de sauce tomates au fond d'un plat à four, déposer les rouleaux de cannelloni sans les superposer. Couvrir de sauce tomates ajouter du gruyère et du parmesan pour gratiner et cuire au four 200°C environ 20 mn.

